



RAPPORT D'ANALYSE DES OFFRES

Marché 2025-2027 - 03

PREPARATIONS ELABOREES ET **REFRIGEREES**

Responsable chargé de l'analyse des offres :

Karine LE BERRE, gestionnaire déléguée du lycée La Pérouse - Kerichen

Publication de la consultation :

Sur profil acheteur (achatpublic.com) : avis 4169216, publié le 01/02/2025

Sur BOAMP : avis 25-11460, publié le 01/02/2025

Sur JOUE : avis 73126-2025, publié le 03/02/2025

Date et heure limite de dépôt des offres :

Lundi 10 mars 2023, à 12h00 précises

Délai de validité des offres :

180 jours

RAPPEL GENERAUX SUR L'ANALYSE

Rappel des critères de sélection des offres et de leur pondération :

- Critère 1 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits, leur conditionnement et leurs labels officiels de qualité : 50 %
- Critère 2 : Prix des fournitures : 30 %
- Critère 3 : Qualité de la prestation, circuits d'approvisionnement et politique environnementale : 20%

Critère 1 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits, conditionnement et labels officiels de qualité :

La qualité des produits est appréciée à partir de l'étude des fiches techniques, des indications spécifiques apportées par le candidat (labels qualité, filière nutrition, agriculture biologique...), des indications relatives au conditionnement, en fonction des échantillons fournis et, le cas échéant, à partir des tests gustatifs.

Les échantillons, préparés selon les indications de la fiche technique, sont examinés (aspect, tenue à la cuisson, saveur, rendement poids...).

Les fiches techniques sont étudiées au regard des spécifications du marché, aux dispositions législatives et réglementaires en vigueur, aux guides, recommandations et spécifications du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) ainsi qu'aux décisions et recommandations du GPEM/DA (Groupe Permanent d'Etudes des Marchés sur les Denrées Alimentaires).

Au travers des fiches techniques, l'absence de composant altérant les qualités organoleptiques (aspect, goût...) est étudiée, ainsi que les qualités nutritionnelles des produits (pourcentage de matière grasse, sel, sucre, rapport P/L...etc.). Une vigilance particulière est également accordée à l'absence d'additif alimentaire dans les produits proposés par les soumissionnaires. Les produits contenant les additifs ou ingrédients ci-contre seront particulièrement pénalisés : E621, E120, E150c, E150d, glutamate, huile de palme et huile hydrogénée.

La note « qualité gustative et nutritionnelle » d'un produit échantillonné sera définie de la manière suivante :

$$(\text{note à l'issue du test gustatif} \times 70 \%) + (\text{note obtenue sur fiche technique} \times 30\%) = \text{note} / 10$$

Critère 2 : Prix des fournitures :

Le critère prix est apprécié sur la base du montant total du bordereau de prix remis par chaque candidat. En cas de discordance entre les prix unitaires et le montant total du bordereau, ce sont les prix unitaires qui seront retenus et le montant total sera corrigé en conséquence. Pour le jugement des offres, c'est le montant total ainsi rectifié qui sera pris en compte pour calculer la note critère prix. Si le candidat ayant présenté l'offre la mieux classée est concerné, il sera invité à fournir un bordereau de prix rectifié. En cas de refus, son offre sera rejetée comme incohérente.

Le candidat le moins disant se verra attribuer la note maximale (10/10). La note obtenue par les autres candidats sera déterminée selon la formule suivante :

$$\text{Note du candidat} = 10 \times \frac{\text{Montant de l'offre du candidat le moins disant}}{\text{Montant de l'offre du candidat}}$$

Les notes ainsi obtenues seront ensuite affectées du coefficient de pondération prévu à l'article 10.2.1.

Critère 3 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement et politique environnementale :

Ce critère est apprécié au regard des indications portées par le candidat sur l'annexe B :

- Relatives à la disponibilité des produits et aux modalités de livraison
- En matière d'approvisionnement direct des produits de l'agriculture
- Sur sa faculté à proposer des produits porteurs de labels de qualité, respectueux de l'environnement, équitables, issus de filières responsables...etc.
- Sur sa politique environnementale, notamment en faveur de la réduction ou du recyclage des emballages.

Le candidat pourra également fournir tout document établissant ses performances en matière de circuits courts ou de développement durable.

Le candidat ayant présenté l'offre la mieux classée sera retenu, à condition qu'il produise les documents demandés dans le délai fixé (voir article 11).

ANALYSE DES LOTS

LOT 1 : VIANDES CUITES

Candidat 1	ESPRI RESTAURATION
Candidat 2	SOCOPA

Critère 1 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- 1 : La mention sur la fiche technique de l'origine de la matière première
- 2 : La mention de l'origine du conditionnement / Transformation
- 3 : Conditionnement ou calibre du produit
- 4 : Conformité des produits à la norme AFNOR NF 46-003
- 5 : La mention de la qualité supérieure du produit
- 6 : Le taux de viande maigre
- 7 : Viande issue d'animaux de 6 mois d'âge maximum pour les produits à base de porc
- 8 : L'alimentation 100% végétale des animaux pour les produits à base de dinde
- 9 : La mention d'un Label (Label rouge, BBC...etc.)
- 10 : L'absence d'additif et de colorant alimentaire connu comme étant nocif pour la santé

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 14/05/2025 sur les produits suivants :

- Rôti de filet de dinde cuit
- Rôti de porc cuit

Rôti de filet de dinde cuit :

ESPRI RESTAURATION propose un rôti d'aspect compact. Il est fade et s'effrite à la dégustation. Le jus de cuisson est d'un rose étrange. Le rôti de SOCOPA a un bel aspect. Il est bon mais un peu salé.

Rôti de porc cuit :

ESPRI RESTAURATION propose un rôti de porc sec et insipide avec toujours un jus de cuisson d'un rose surprenant. Le rôti de SOCOPA a un bel aspect et une texture moelleuse. Il est très bien assaisonné. Il plaît beaucoup aux testeurs.

Note obtenue à l'issue des tests gustatifs :

	<u>ESPRI RESTAURATION</u>	<u>SOCOPA</u>
Rôti de dinde	5	7
Rôti de porc	4	7

Note qualité gustative et nutritionnelle sur l'ensemble du lot :

<u>Candidat</u>	<u>ESPRI RESTAURATION</u>	<u>SOCOPA</u>
<u>Note obtenue</u>	5.40	6.99
<u>Note pondérée (50%)</u>	2.70	3.49

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>ESPRI RESTAURATION</u>	<u>SOCOPA</u>
<u>Note obtenue</u>	9.94	10
<u>Note pondérée (30%)</u>	2.98	3.00

Critère 3 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

<u>Candidat</u>	<u>ESPRI RESTAURATION</u>	<u>SOCOPA</u>
<u>Note obtenue</u>	8.70	9.45
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.74	1.89

Classement des candidats LOT 1 :

1	SOCOPA	8.38
2	ESPRI RESTAURATION	7.42

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 1 au candidat suivant :

LOT 1 MF 2025-2027 - 03 VIANDE CUITE :

SOCOPA

LOT 2 : SAUCISSES CUITES

Candidat 1	BERNARD
Candidat 2	SYSCO
Candidat 3	POMONA PASSION FROID
Candidat 4	SO BREIZH
Candidat 5	ASLG
Candidat 6	TEAM OUEST

Critère 1 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- 1 : La mention sur la fiche technique de l'origine de la matière première
- 2 : La confection en boyau naturel
- 3 : Conformité de la présentation, du conditionnement et du grammage
- 4 : Présentation individuelle et non en chapelet

- 5 : Le pourcentage de viande
- 6 : Le pourcentage de gras
- 7 : Le rapport P/L
- 8 : Le pourcentage de plasma
- 9 : L'absence d'additif et de colorant alimentaire connu comme étant nocif pour la santé
- 10 : la présence d'un label éligible « Egalim »

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 14/05/2025 sur les produits suivants :

- 1 : Saucisse de Francfort type Knacki
- 2 : Saucisse de Montbéliard

Saucisse de Francfort, type Knacki :

SO BREIZH propose une saucisse de la marque « Sodely » de 80gr. Elle est considérée comme trop grosse avec un aspect industriel. Elle a un arrière-goût un peu amer. SYSCO présente la marque « Kirn Production » jugée petite, grisâtre et dont le goût ne convainc pas. POMONA PASSION FROID fournit la marque « Normival » qui sont de couleur jaune et très peu appétissantes. La peau se dissocie très vite et ne plaisent pas du tout. BERNARD, ASLG et TEAM OUEST proposent le même produit de marque « Jean Floc'h ». Pour BERNARD et TEAM OUEST la peau est épaisse mais se découpent bien. Pour ASLG, la peau est plus fine et plus claire. La saveur se vaut pour les 3 fournisseurs.

Saucisse de Montbéliard :

ASLG propose une saucisse de 180 gr (JL Amiotte) bien plus grosse que les concurrents. La cuisson est plus longue et le goût ne plaît pas forcément. BERNARD présente la marque Jean FLOCH. La chaire est rosée et le goût plaît. SYSCO, POMONA PASSION FROID, SO BREIZH et TEAM OUEST proposent la marque André BAZIN avec un grammage de 70gr pour SYSCO contre 120gr pour les autres. Chez SYSCO la saucisse est jugée un peu acide. Chez TEAM OUEST, la peau est ferme, épaisse. Les saucisses BAZIN ont un goût plus salé et plus fumé que les autres.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	<u>BERNARD</u>	<u>SYSCO</u>	<u>POMONA PASSION FROID</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>ASLG</u>	<u>TEAM OUEST</u>
Saucisse Francfort	4	1	1	1	6	6
Saucisse de Montbéliard	4	5	4	4	1	3

Note qualité gustative et nutritionnelle sur l'ensemble du lot :

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>SYSCO</u>	<u>POMONA PASSION FROID</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>ASLG</u>	<u>TEAM OUEST</u>
<u>Note obtenue</u>	3.99	1.95	1.78	1.75	4.82	5.27
<u>Note pondérée (50%)</u>	2.50	0.98	0.89	0.87	2.82	2.63

Critère 2 : Prix des fournitures :

Candidat	<u>BERNARD</u>	<u>SYSCO</u>	<u>POMONA PASSION FROID</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>ASLG</u>	<u>TEAM OUEST</u>
<u>Note obtenue</u>	8.18	8.11	9.80	7.18	9.11	10
<u>Note pondérée (30%)</u>	2.45	2.43	2.94	2.15	2.73	3.00

Critère 3 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

Candidat	<u>BERNARD</u>	<u>SYSCO</u>	<u>POMONA PASSION FROID</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>ASLG</u>	<u>TEAM OUEST</u>
<u>Note obtenue</u>	9.00	8.40	9.00	8.75	8.30	7.61
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.80	1.68	1.80	1.75	1.66	1.52

Classement des candidats LOT 2 :

1	ASLG	7.21
2	TEAM OUEST	7.15
3	BERNARD	6.75
4	POMONA PASSION FROID	5.63
5	SYSCO	5.09
6	SO BREIZH	4.78

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 2 au candidat suivant :

LOT 2 MF 2025-2027 - 03 SAUCISSES CUITES :

ASLG

LOT 3 : VOLAILLE PANEE :

Candidat 1	ESPRI RESTAURATION
Candidat 2	POMONA PASSION FROID
Candidat 3	SO BREIZH
Candidat 4	ASLG
Candidat 5	TEAM OUEST

Critère 1 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- 1 : La mention sur la fiche technique de l'origine de la viande
- 2 : La mention de l'origine du conditionnement / Transformation
- 3 : L'absence d'huile de palme

- 4 : L'alimentation des animaux 100% végétale, garantie sans OGM
- 5 : Le rapport P/L
- 6 : L'absence d'additifs reconnus nocifs pour la santé

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 14/05/2025 sur les produits suivants :

- 1 : Aiguillettes de poulet panées cuites

Aiguillettes de poulet panées cuites :

ESPRI RESTAURATION fournit des aiguillettes de la marque « Arrivée » La panure est importante et se détache beaucoup. Le goût est pâteux. TEAM OUEST présente la marque « Gastronomes Galliance. L'aspect fait maison plait, la panure est bien dorée. Cependant la taille n'est pas uniforme et peut compliquer le service car difficile à répartir dans les assiettes. Elles plaisent aux testeurs avec une belle taille de filet et une panure bien dorée. POMONA PASSION FROID, ASLG et SO BREIZH proposent la marque « Le Gaulois » Les aiguillettes de SO BREIZH sont de qualité bouchère mais crues et beaucoup de panure en déchet. Elles ne peuvent pas être évaluées. Les autres ont une couleur jaune, très panées avec un filet de poulet relativement fin. Elles s'équivalent au goût qui ne plait pas vraiment. Le poulet est sec.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	<u>ESPRI RESTAURATION</u>	<u>POMONA PASSION FROID</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>ASLG</u>	<u>TEAM OUEST</u>
Aiguillettes panées	3	4	0	4	6

Note qualité gustative et nutritionnelle sur l'ensemble du lot :

<u>Candidat</u>	<u>ESPRI RESTAURATION</u>	<u>POMONA PASSION FROID</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>ASLG</u>	<u>TEAM OUEST</u>
<u>Note obtenue</u>	4.50	5.20	2.10	5.20	5.70
<u>Note pondérée (50%)</u>	2.25	2.60	1.05	2.60	2.85

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>ESPRI RESTAURATION</u>	<u>POMONA PASSION FROID</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>ASLG</u>	<u>TEAM OUEST</u>
<u>Note obtenue</u>	9.66	8.45	9.20	8.71	10
<u>Note pondérée (30%)</u>	2.90	2.54	2.76	2.61	3.00

Critère 3 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

<u>Candidat</u>	<u>ESPRI RESTAURATION</u>	<u>POMONA PASSION FROID</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>ASLG</u>	<u>TEAM OUEST</u>
<u>Note obtenue</u>	8.70	9.00	8.75	8.30	7.61
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.74	1.80	1.75	1.66	1.52

Classement des candidats LOT 3 :

1	TEAM OUEST	7.37
2	POMONA PASSION FROID	6.94
3	ESPRI RESTAURATION	6.89
4	ASLG	6.87
5	SO BREIZH	5.56

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 3 au candidat suivant :

LOT 3 MF 2025-2027 - 03 VOLAILLE PANEE :

TEAM OUEST

LOT 4 : VOLAILLE ELABOREE

Candidat 1	POMONA PASSION FROID
Candidat 2	SO BREIZH
Candidat 3	ASLG
Candidat 4	TEAM OUEST

Critère 1 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- 1 : La mention sur la fiche technique de l'origine de la viande
- 2 : La mention de l'origine du conditionnement / Transformation
- 3 : L'absence d'huile de palme
- 4 : L'alimentation des animaux 100% végétale, garantie sans OGM
- 5 : Le rapport P/L
- 6 : L'absence d'additif reconnu nocif pour la santé

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 15/05/2025 sur les produits suivants :

- 1 : Grignotes de poulet cuites à la mexicaine

Grignotes de poulet cuites à la mexicaine :

POMONA PASSION FROID, SO BREIZH et ASLG présentent au test la marque « Le Gaulois » Les grignotes sont de tailles uniformes et bien dorées. Leur texture est appréciée et on relève un goût de fumé. Les épices sont bien présentes. TEAM OUEST proposent des grignotes « Gastronomes » plus grosses mais les dimensions ne sont pas très équilibrées. Elles sont moins appétissantes, plus grasses. La peau est trop épaisse et elles ont d'avantage le goût d'herbes aromatiques que d'épices. La marque « Le Gaulois » est plébiscitée par les testeurs.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	<u>POMONA PASSION FROID</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>ASLG</u>	<u>TEAM OUEST</u>
Grignotes mexicaines	7	7	7	3.8

Les autres produits composants le lot ont été notés sur fiches techniques selon les critères exposés ci-dessus.

Note qualité gustative et nutritionnelle sur l'ensemble du lot :

<u>Candidat</u>	<u>POMONA PASSION FROID</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>ASLG</u>	<u>TEAM OUEST</u>
<u>Note obtenue</u>	7.04	7.04	7.04	3.92
<u>Note pondérée (50%)</u>	3.52	3.52	3.52	1.96

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>POMONA PASSION FROID</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>ASLG</u>	<u>TEAM OUEST</u>
<u>Note obtenue</u>	8.56	8.14	8.28	10
<u>Note pondérée (30%)</u>	2.57	2.44	2.48	2.54

Critère 3 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

<u>Candidat</u>	<u>POMONA PASSION FROID</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>ASLG</u>	<u>TEAM OUEST</u>
<u>Note obtenue</u>	9.00	8.75	8.30	7.61
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.80	1.75	1.66	1.52

Classement des candidats LOT 4 :

1	POMONA PASSION FROID	7.89
2	SO BREIZH	7.71
3	ASLG	7.66
4	TEAM OUEST	6.02

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 4 au candidat suivant :

LOT 4 MF 2025-2027 - 03 VOLAILLE ELABOREE :

POMONA PASSION FROID

LOT 5 : NEMS DE POULET ET ACCOMPAGNEMENTS

Candidat 1	ESPRI RESTAURATION
Candidat 2	SO BREIZH
Candidat 3	ASLG
Candidat 4	TEAM OUEST

Critère 1 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- 1 : La mention sur la fiche technique de l'origine de la viande
- 2 : La mention de l'origine du conditionnement / Transformation
- 3 : L'absence d'huile de palme
- 4 : La composition des nems (recette)
- 5 : Le rapport P/L
- 6 : L'absence d'additif reconnu nocif pour la santé

Des tests sur échantillons ont été réalisés le 15/05/2025 sur les produits suivants :

- 1 : nems de poulet

Nems de poulet :

TEAM OUEST, ASLG et ESPRI RESTAURATION proposent des nems de la marque « Agis ». Elles sont bien dorées à la cuisson et de taille homogène. La texture est aérée. Elles sont bien croustillantes et le goût est apprécié. SO BREIZH avec la marque « Routhiau les Trois d'Asie » offre des nems peu appétissantes et très grasses. Les testeurs trouvent la texture caoutchouteuse. Elles ne sont pas appréciées.

Notes obtenues à l'issue des tests gustatifs :

	<u>ESPRI RESTAURATION</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>ASLG</u>	<u>TEAM OUEST</u>
Nems de poulet	7	2	7	7

Note qualité gustative et nutritionnelle sur l'ensemble du lot :

<u>Candidat</u>	<u>ESPRI RESTAURATION</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>ASLG</u>	<u>TEAM OUEST</u>
<u>Note obtenue</u>	7.90	3.80	7.90	7.90
<u>Note pondérée (50%)</u>	3.95	1.90	3.95	3.95

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>ESPRI RESTAURATION</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>ASLG</u>	<u>TEAM OUEST</u>
<u>Note obtenue</u>	10.00	3.95	8.18	10.00
<u>Note pondérée (30%)</u>	3.00	1.19	2.45	3.00

Critère 3 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

<u>Candidat</u>	<u>ESPRI RESTAURATION</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>ASLG</u>	<u>TEAM OUEST</u>
<u>Note obtenue</u>	8.70	8.75	8.30	7.61
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.74	1.75	1.66	1.52

Classement des candidats LOT 5 :

1	ESPRI RESTAURATION	8.69
2	TEAM OUEST	8.47
3	ASLG	8.06

4	SO BREIZH	4.84
---	-----------	------

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 5 au candidat suivant :

LOT 5 MF 2025-2027 - 03 NEMS DE POULET ET ACCOMPAGNEMENTS :

ESPRI RESTAURATION

LOT 6 : PRODUITS DE LA MER TRANSFORMES

Candidat 1	SO BREIZH
Candidat 2	ASLG

Critère 1 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- 1 : Mention de l'origine de la matière première
- 2 : Mention de l'origine du conditionnement et / ou de la transformation
- 3 : Le pourcentage de surimi et/ou de poisson
- 4 : Le rapport P/L
- 5 : Le pourcentage de sel
- 6 : La garantie d'un fumé au bois de hêtre
- 7 : L'absence de polyphosphate
- 8 : L'absence d'additifs et/ou colorants reconnus nocifs pour la santé

Les produits de ce lot n'ont pas été échantillonnés. Ils ont donc été notés exclusivement sur fiches techniques.

Note qualité gustative et nutritionnelle sur l'ensemble du lot :

<u>Candidat</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>ASLG</u>
<u>Note obtenue</u>	9.81	9.39
<u>Note pondérée (50%)</u>	4.91	4.70

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>ASLG</u>
<u>Note obtenue</u>	10	8.86
<u>Note pondérée (30%)</u>	3.00	2.66

Critère 3 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

<u>Candidat</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>ASLG</u>
<u>Note obtenue</u>	8.75	8.30
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.75	1.66

Classement des candidats LOT 6 :

1	SO BREIZH	9.66
2	ASLG	9.02

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 6 au candidat suivant :

LOT 6 MF 2025-2027 - 03 : PRODUITS DE LA MER TRANSFORMES :

SO BREIZH

LOT 7 : CHOUCROUTE FRAICHE

Candidat 1	BERNARD
Candidat 2	SYSCO
Candidat 3	POMONA PASSION FROID
Candidat 4	SO BREIZH
Candidat 5	ASLG
Candidat 6	TEAM OUEST

Critère 1 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- 1 : Mention de l'origine du conditionnement et / ou de la transformation
- 2 : Conformité du conditionnement
- 3 : Conformité de la recette (cuite et cuisinée au vin blanc)
- 4 : Le pourcentage de sel
- 5 : Le pourcentage de choux
- 6 : Le rapport P/L
- 7 : L'absence d'additif et/ou de colorant reconnus nocifs pour la santé

Les produits de ce lot n'ont pas été échantillonnés. Ils ont donc été notés exclusivement sur fiches techniques.

Note qualité gustative sur l'ensemble du lot :

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>SYSCO</u>	<u>POMONA PASSION FROID</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>ASLG</u>	<u>TEAM OUEST</u>
<u>Note obtenue</u>	6.00	7.00	5.00	8.00	6.00	5.00
<u>Note pondérée (50%)</u>	3.00	3.50	2.50	4.00	3.00	2.50

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>SYSCO</u>	<u>POMONA PASSION FROID</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>ASLG</u>	<u>TEAM OUEST</u>
-----------------	----------------	--------------	---------------------------------	------------------	-------------	-------------------

<u>Note obtenue</u>	5.52	7.88	9.10	6.02	10	8.54
<u>Note pondérée (30%)</u>	1.66	2.36	2.73	1.81	3.00	2.56

Critère 3 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

<u>Candidat</u>	<u>BERNARD</u>	<u>SYSCO</u>	<u>POMONA PASSION FROID</u>	<u>SO BREIZH</u>	<u>ASLG</u>	<u>TEAM OUEST</u>
<u>Note obtenue</u>	9.00	8.40	9.00	8.75	8.30	7.61
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.80	1.68	1.80	1.75	1.66	1.52

Classement des candidats LOT 7 :

1	ASLG	7.66
2	SO BREIZH	7.56
3	SYSCO	7.54
4	POMONA PASSION FROID	7.03
5	TEAM OUEST	6.58
6	BERNARD	6.46

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 7 au candidat suivant :

LOT 7 MF 2025-2027 - 03 : CHOUCROUTE FRAICHE :

ASLG

LOT 8 : PRODUITS A BASE DE PROTEINES VEGETALES

Candidat 1	ESPRI RESTAURATION
Candidat 2	TEAM OUEST

Critère 1 : Qualité gustative et nutritionnelle des produits :

Les fiches techniques ont été étudiées selon les critères suivants :

- 1 : Mention de l'origine du conditionnement et / ou de la transformation
- 2 : La conformité du conditionnement et du grammage
- 3 : L'absence d'OGM
- 4 : L'absence de méthylcellulose dans la composition du produit
- 5 : Le rapport P/L
- 6 : L'absence de colorant et/ou d'additif alimentaire

Les produits de ce lot n'ont pas été échantillonnés. Ils ont donc été notés exclusivement sur fiches techniques

Note qualité gustative et nutritionnelle sur l'ensemble du lot :

<u>Candidat</u>	<u>ESPRI RESTAURATION</u>	<u>TEAM OUEST</u>
<u>Note obtenue</u>	6	8
<u>Note pondérée (50%)</u>	3	4

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>ESPRI RESTAURATION</u>	<u>TEAM OUEST</u>
<u>Note obtenue</u>	10	8.16
<u>Note pondérée (30%)</u>	3.00	2.45

Critère 3 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

<u>Candidat</u>	<u>ESPRI RESTAURATION</u>	<u>TEAM OUEST</u>
<u>Note obtenue</u>	8.70	7.61
<u>Note pondérée (20%)</u>	1.74	1.52

Classement des candidats LOT 8 :

1	TEAM OUEST	7.97
2	ESPRI RESTAURATION	7.74

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 8 au candidat suivant :

LOT 8 MF 2025-2027 - 03 PRODUITS A BASE DE PROTEINES VEGETALES :

TEAM OUEST

LOT 9 : PATES ET RAVIOLIS FRAIS BIOLOGIQUES

Candidat 1	LIORAVI
------------	---------

Note qualité gustative et nutritionnelle sur l'ensemble du lot :

<u>Candidat</u>	<u>LIORAVI</u>
<u>Note obtenue</u>	6
<u>Note pondérée (50%)</u>	3

Critère 2 : Prix des fournitures :

<u>Candidat</u>	<u>LIORAVI</u>
<u>Note obtenue</u>	10
<u>Note pondérée (50%)</u>	3.00

Critère 3 : Qualité de la prestation, circuit d'approvisionnement, politique environnementale :

<u>Candidat</u>	<u>LIORAVI</u>
<u>Note obtenue</u>	7.57
<u>Note pondérée (50%)</u>	1.51

Classement des candidats LOT 9 :

1	LIORAVI	7.51
---	---------	------

Au vu de la sélection et du classement des offres opérés ci-dessus, il est proposé au pouvoir adjudicateur d'attribuer le lot n° 9 au candidat suivant :

LOT 9 MF 2025-2027 - 03 PATES ET RAVIOLIS FRAIS BIOLOGIQUES :

LIORAVI

Rapport dressé le 04/06/2025

La responsable chargée de l'analyse des offres
La Gestionnaire déléguée du Lycée La Pérouse – Kerichen
Karine LE BERRE



Pour le pouvoir adjudicateur
La proviseure du lycée La Pérouse – Kerichen
Anne OUNANE



